



# CHEF CHEFFE !

L'ART DE RECEVOIR AU BUREAU

LYON

-PLATEAUX-REPAS | COCKTAILS | BUFFETS

Mars - Août 2025



CHEF CHEFFE ! vous apporte une expérience unique pour les réceptions sur votre lieu de travail : des solutions innovantes et un service optimal, en matière de plateaux-repas, cocktails et buffets.

CHEF CHEFFE ! accompagne les entreprises, de la PME au plus Grand Groupe, dans leur volonté de fidéliser leurs collaborateurs et d'honorer leurs invités, partenaires et clients.

Depuis 2010, CHEF CHEFFE ! collabore avec les plus Grand(e)s Chef(fe)s pour que recevoir, même au bureau, soit un moment de goût et de plaisir partagé.

Nous vous invitons à découvrir notre nouveau catalogue.

**LUCAS FLORENTIN**  
Fondateur et Directeur Général

Lc8

CHEF CHEFFE !

CHEF CHEFFE !  
nos bons plats chez vous

CHEF CHEFFE !

## PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS

01



### DES RECETTES DE GRAND(E)S CHEF(FE)S

Chaque plat de ce catalogue est une **création sur mesure**, élaborée en privilégiant des **ingrédients de saison**.

02



### UN SYSTÈME UNIQUE DE PLATS LIVRÉS CHAUDS

Grâce à nos pochons isothermes, vos **plats restent à juste température pendant plusieurs heures**.

03



### DES PACKAGINGS NOBLES, ÉCOLOGIQUES ET RÉUTILISABLES

Couplés à un service de récupération des bocaux à la demande.

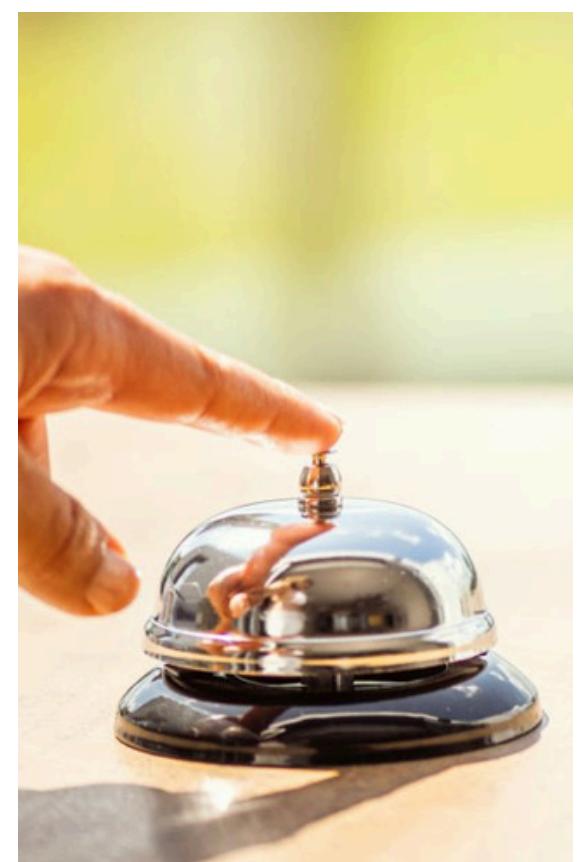
04



### DES SOLUTIONS POUR TOUS VOS BESOINS

Plateaux-repas, buffets, cocktails... Nous pouvons aussi organiser et gérer l'intégralité de vos événements, un **service clé en main**.

05



### UN SERVICE DERNIÈRE MINUTE

Commandez jusqu'à 11 heures le jour même.

## **QUAND PASSER COMMANDE ?**

Du lundi au vendredi, de 9h à 18h

## **COMMENT COMMANDER ?**

Les commandes sont à passer auprès du responsable de votre restaurant d'entreprise avant 15h.

## **QUELS SONT LES DÉLAIS DE COMMANDE ?**

Plateaux-repas et buffets bocaux : la veille avant 18h

Cocktails et cocktails mixtes : la veille avant 12h

Cocktails événementiels : 7 jours ouvrés à l'avance

## **COMMENT FONCTIONNE LA LIVRAISON DE DERNIÈRE MINUTE ?**

Commandez le jour même avant 11h au 01 41 19 28 03, selon disponibilités

## **COMMENT ANNULER UNE COMMANDE ?**

Passez par l'interlocuteur habituel de votre restaurant d'entreprise, directement au 04 37 42 68 24, ou contact@chefcheffe.fr

L'annulation est gratuite si elle est effectuée dans les délais suivants :

Plateaux-repas et buffets bocaux : annulation possible jusqu'à la veille avant 16h

Cocktails, cocktails mixtes et cocktails estivaux : annulation possible jusqu'à 3 jours ouvrés avant l'événement.

Toute annulation hors délai entraînera la facturation de la commande.

## **QUELS SONT LES TARIFS DE LIVRAISON ?**

**ZONE 1 : 17,90€ HT**

Lyon / Villeurbanne

**ZONE 2 : 19,90€ HT**

Limonest / Dardilly / Ecully / Champagne au Mont d'Or /

Caluire / Rillieux la Pape / Vaulx en Velin / Décines / Bron /  
Chassieu / Saint Priest / Vénissieux / Pierre Bénite

## **LIVRAISON HORS ZONE OU TOUTE AUTRE QUESTION ?**

Contactez le 04 37 42 68 24

Mentions légales

Suggestion de présentation. Photos non contractuelles. Mars 2025

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

**COMMANDES**

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVAUX

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS

CHEF CHEFFE !  
PHILOSOPHIE  
COMMANDES  
**CHEF(FE)S**  
SOMMAIRE  
PLATEAUX-REPAS  
COCKTAILS  
COCKTAILS MIXTES  
COCKTAILS ESTIVALS  
BUFFETS BOCAUX  
ÉVÈNEMENTS



**MATHIEU VIANNAY**



La Mère Brazier (Lyon)  
Meilleur Ouvrier de France



**VIRGINIE BASSELOT**



Hôtel Negresco (Nice)  
Meilleur Ouvrier de France



**CHRISTIAN TÊTEDOIE**



Têtedoie (Lyon)  
Meilleur Ouvrier de France



**MATTHIEU DUPUIS BAUMAL**



Château de la Gaude  
(Aix-en-Provence)



**JULIA SEDEFDJIAN**



Restaurant Baieta (Paris)



**GHISLAINE ARABIAN**

Ex-Jury Top Chef



**CHRISTOPHE MARGUIN**

Le Président (Lyon)  
Président des Toques Blanches Lyonnaises



**FRÉDÉRIC BERTHOD**

33 Cité (Lyon)



**JOSEPH VIOLA**

Daniel & Denise (Lyon)  
Meilleur Ouvrier de France



**ROMUALD ROZIER**

Café Comptoir Abel (Lyon)  
Meilleur Bouchon Lyonnais



**SARAH COGNIN dit CRUISSAT**

Nutritionniste  
et Docteur en Pharmacie

## BIENVENUE MATTHIEU DUPUIS BAUMAL



CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

### CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS

Matthieu Dupuis Baumal, nouveau chef partenaire de CHEF CHEFFE !, est le chef exécutif étoilé du Château de la Gaude.

Après sa formation à l'école hôtelière de Nantes, Matthieu Dupuis Baumal part au Japon et tombe amoureux de la gastronomie locale. Dans le pays du Soleil-Levant, il fait de nombreux stages, notamment chez Eiichi Edakuni.

De retour en France, il gravit les échelons auprès de chefs renommés comme Bernard Bach, Éric Briffard et Michel Troisgros, devenant rapidement chef de cuisine aux côtés de ce dernier.

Son parcours le mène à explorer l'Amérique du Sud, avant de devenir chef exécutif au Domaine de Manville puis de prendre les rênes des restaurants du Château de la Gaude à Aix-en-Provence.

Aujourd'hui, il est chef exécutif des quatre restaurants du Château de la Gaude : Le Art, le K, la Source, Kaiseki. Le Art, décoré d'une étoile au Guide Michelin, célèbre une cuisine provençale authentique, avec une touche de voyage et de modernité.



# S O M M A I R E

## PLATEAUX-REPAS

Gamme Bistronomie .....	p.10
Gamme Bien-être .....	p.11
Gamme Étoilée .....	p.12
Gamme Tradition .....	p.15

## COCKTAILS

Apéritif .....	p.18
Déjeunatoire .....	p.19
Dînatoire .....	p.24
Accompagnements .....	p.25

## COCKTAILS MIXTES

Découverte .....	p.28
Brasserie .....	p.29
Gourmet .....	p.30
Elégance .....	p.31
Excellence .....	p.32

## COCKTAILS ESTIVALS

Liberté .....	p.34
Evasion .....	p.35

## BUFFETS BOCAUX

Tradition .....	p.38
Bien-être .....	p.39
Marché .....	p.40
Etoilé .....	p.41
Gastronomie .....	p.42

## ÉVÈNEMENTS

Vos évènements sur-mesure .....	p.45
---------------------------------	------

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

**SOMMAIRE**

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS

# PLATEAUX-REPAS

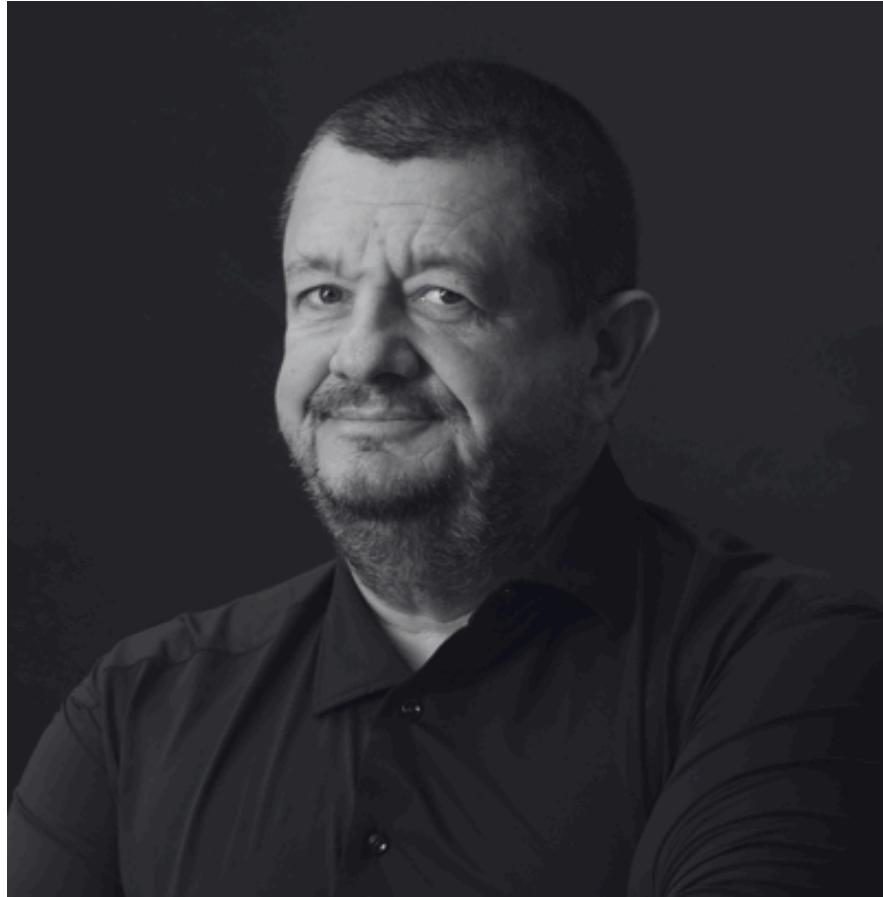
ÉTOILÉ | BISTRONOMIE | BIEN-ÊTRE | TRADITION

*Pas de minimum de commande | Commande la veille avant 18h  
dernière minute jusqu'à 11h le jour même (sous réserve de disponibilité)*



CHEF CHEFFE !
PHILOSOPHIE
COMMANDES
CHEF(FE)S
SOMMAIRE
<b>PLATEAUX-REPAS</b>
COCKTAILS
COCKTAILS MIXTES
COCKTAILS ESTIVALS
BUFFETS BOCAUX
ÉVÈNEMENTS

## GAMME BISTRONOMIE MENU CHRISTOPHE MARGUIN



**Salade de légumes verts** aux cranberries, pickles, vinaigrette au miel  
**Agnolotti de tomates séchées et aubergine**, velouté de légumes du soleil  
**Mi-choco caramel**, éclats d'amandes  
 Allergènes : Sulfite, soja, céleri, moutarde, oeuf, gluten, lactose, fruits à coque

Menu chaud ..... **32,90€ HT**

## GAMME BISTRONOMIE MENU FRÉDÉRIC BERTHOD



**Crème de carottes** au gingembre, ricotta et pickles  
**Dos de saumon confit** au miso, poêlée de légumes au sésame  
**Comme une pêche Melba**  
 Allergènes : Lactose, sulfite, poisson, sésame, soja, gluten, oeuf

Menu chaud ..... **33,90€ HT**  
 Menu froid ..... **31,90€ HT**

## GAMME BISTRONOMIE MENU JOSEPH VIOLA



**Crèmeux de petits pois**, chimichurri  
**Émincé de volaille**, vinaigrette aux épices, duo de carottes au gingembre  
**Tatin de pêches**, crème vanillée  
 Allergènes : Lactose, sulfite, oeuf, gluten, fruits à coque

Menu chaud ..... **33,90€ HT**  
 Menu froid ..... **31,90€ HT**

## GAMME BIEN-ÊTRE MENUS SARAH DOGNIN



Élaborés **sans gluten et sans produits laitiers**, pour respecter le capital génétique et épigénétique de chacun, les menus créés par Sarah Dognin dit Cruissat, nutritionniste et docteur en pharmacie, sont le reflet de son savoir-faire nutritionnel, son expertise des écosystèmes et sa passion d'épicurienne.

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

## PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



## MENU COMPOSITION VÉGÉTALE (sans gluten et sans produits laitiers)

**Aubergine fondante**, coulis de tomates au basilic

**Couscous de quinoa**, légumes à l'orientale

**Mangue rôtie**, pomme caramélisée, sirop à la menthe

Allergènes : Sulfite, céleri

Menu chaud ..... **28,90€ HT**

Menu froid ..... **26,90€ HT**

## MENU PERLE DE VITALITÉ

(sans gluten et sans produits laitiers)

**Duo de carottes et pois chiche**, noisettes et vinaigre de cidre

**Mijoté de boeuf** façon Colombo et écrasé de pommes de terre à la ciboulette

**Tarte au chocolat** Valrhona

Allergènes : Sulfite, moutarde, fruits à coque, oeuf

Menu chaud ..... **29,90€ HT**

## MENU NAÏADE

(sans gluten et sans produits laitiers)

**Taboulé de quinoa** et piquillos aux herbes

**Filet de lieu** au curry et légumes au lait de coco

**Tarte déstructurée** aux abricots

Allergènes : Céleri, sulfite, poisson, fruits à coque, oeuf

Menu chaud ..... **30,90€ HT**

**GAMME ÉTOILÉE**  
**MENU JULIA SEDEFJIAN**



CHEF CHEFFE !  
PHILOSOPHIE  
COMMANDES  
CHEF(FE)S  
SOMMAIRE

**PLATEAUX-REPAS**

COCKTAILS  
COCKTAILS MIXTES  
COCKTAILS ESTIVALEX  
BUFFETS BOCAUX  
ÉVÈNEMENTS

Menu chaud ..... **33,90€ HT**

**GAMME ÉTOILÉE**  
**MENU MATTHIEU D. BAUMAL**



**Crumble** au thym, tomates, féta  
**Veau braisé** à la provençale, orecchiette au jus  
**Crèmeux chocolat** et praliné noisettes  
 Allergènes : Sulfite, lactose, gluten, céleri, oeuf, fruits à coque

**Asperge**, agrumes, vinaigrette au yuzu, féta  
**Saumon confit**, sauce vierge provençale, fricassée de courgette  
**Grand cru de cacao**, praliné, le tout rafraîchi à la framboise  
 Allergènes : Lactose, sulfite, poisson, gluten, oeuf, fruits à coque

Menu chaud ..... **35,90€ HT**  
 Menu froid ..... **33,90€ HT**



CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

**PLATEAUX-REPAS**

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS

**GAMME ÉTOILÉE  
MENU MATHIEU VIANNAY**

**Salade de courgettes** au curry, raisins secs, oignons et coriandre

**Suprême de volaille** au Noilly Prat, poêlée de légumes verts et pickles

**Fondant yuzu**, biscuit noisette, meringue italienne

Allergènes : Sulfite, lactose, gluten, œuf, fruits à coque

Menu chaud ..... **35,90€ HT**

**GAMME ÉTOILÉE  
MENU VIRGINIE BASSELOT**

**Délice de betterave** à la grenade, légumes acidulés

**Poulet au citron**, légumes confits à la niçoise, boulghour au basilic

**Ananas mariné** au gingembre, panna cotta coco

Allergènes : Moutarde, lactose, sulfite, gluten, œuf

Menu chaud ..... **35,90€ HT**

Menu froid ..... **33,90€ HT**



## GAMME ÉTOILÉE MENU GHISLAINE ARABIAN



CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

## PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS

**Mousseline de petits pois**, tomates séchées, brunoise de petits légumes

**Dos de cabillaud confit** à la ciboulette, légumes parfumés à l'estragon

**Douceur de fruits rouges**, crème à la vanille et fleur d'oranger, sur un biscuit au citron

Allergènes : Lactose, poisson, sulfite, céleri, gluten, fruits à coque, oeuf

Menu chaud ..... **36,90€ HT**

## GAMME ÉTOILÉE MENU CHRISTIAN TÊTEDOIE



**Salade d'épautre et asperge**, sauce vierge aux herbes et gingembre

**Saumon aux agrumes**, risotto au parmesan

**Tiramisù fraise-rhubarbe**

Allergènes : Gluten, céleri, moutarde, sulfite, poisson, lactose, oeuf

Menu chaud ..... **36,90€ HT**



## GAMME TRADITION MENUS ROMUALD ROZIER



Le Chef du Café Comptoir Abel, le plus ancien et authentique bistrot bourgeois de Lyon, s'inspire de la tradition pour créer des plateaux-repas généreux et authentiques. Chaque menu reflète une cuisine sincère, pensée pour allier goût et simplicité dans un équilibre subtil.

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

**PLATEAUX-REPAS**

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



## MENU DU POTAGER

**Fraîcheur de petits légumes**, vinaigrette à la mangue et baies de goji

**Fusilli, basilic et légumes** du soleil, douceur de ricotta

**Compotée de fraise**, crème chiboust coco

Allergènes : Moutarde, soja, sulfite, lactose, gluten, oeuf

Menu chaud ..... **24,90€ HT**  
Menu froid ..... **21,90€ HT**

## MENU DU BISTROT

**Salade de céréales**, courgettes et tomates confites

**Dos de lieu**, sauce aux herbes, légumes fondants

**Île flottante** à la vanille et éclats d'amandes

Allergènes : Gluten, sulfite, moutarde, poisson, oeuf, fruits à coque, lactose

Menu chaud ..... **25,90€ HT**  
Menu froid ..... **22,90€ HT**

## MENU TERROIR

**Salade de lentilles** en vinaigrette et pickles

**Poulet rôti**, sauce tartare, pommes grenailles et tagliatelles de légumes aux herbes

**Traditionnelle crème caramel**

Allergènes : Céleri, moutarde, sulfite, lactose, oeuf

Menu chaud ..... **25,90€ HT**  
Menu froid ..... **22,90€ HT**

# COCKTAILS

APÉRITIF | DÉJEUNATOIRE | DÎNATOIRE

*Minimum de commande de 14 personnes | Commande la veille avant 12h  
Possibilité de prestation clé en main (service, matériel et mobilier)*



## COCKTAIL APÉRITIF SALÉ

### MARCHÉ (5 pièces salées)

Chou rosso et son craquelin au piment d'Espelette, garni d'une tapenade de poivron  
 Dôme d'asperge sur son sablé noisette  
 Duo de carottes oranges et jaunes, crème herbacée et brocoli  
 Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin  
 Mini wrap au pastrami, crème de ricotta et basilic  
 Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

**9,25€ HT / par personne**

### DÉCOUVERTE (5 pièces salées)

Cheesecake aux légumes du soleil  
 Saumon gravlax Écosse Label Rouge, crémeux aneth et baies roses  
 Comme un Paris-Brest chèvre-betterave  
 Douceur de roquefort à la carthame  
 Mini wrap à la crème curcuma, poulet mariné au tandoori  
 Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

**9,25€ HT / par personne**

### BISTRONOMIE (5 pièces salées / par personne)

Chou fleuri à l'artichaut  
 Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette, compotée de légumes  
 Bijou feta, fleurs de bleuet  
 Fraîcheur de petits pois et poivron  
 Mini wrap au saumon, crème de citron, piment d'Espelette, radis noirs et aneth  
 Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

**9,25€ HT / par personne**

## COCKTAIL APÉRITIF SUCRÉ

### MARCHÉ (5 pièces sucrées)

Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger  
 Craquelle au chocolat intense  
 Pêche Melba revisitée  
 Fraîcheur citron-basilic  
 Explosion passion-matcha  
 Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

**9,25€ HT / par personne**

### VOLUPTÉ (5 pièces sucrées)

Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or  
 Mango sticky rice  
 Délice d'abricot  
 Douceur de mûre et yuzu dans son chou  
 Carré framboise-verveine  
 Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

**9,25€ HT / par personne**

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

**COCKTAILS**

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVAU

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS

## COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

### SAISON (10 pièces salées)

Chou rosso et son craquelin au piment d'Espelette, garni d'une tapenade de poivron

Dôme d'asperge sur son sablé noisette

Duo de carottes oranges et jaunes, crème herbacée et brocoli

Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin

Mini wrap au pastrami, crème de ricotta et basilic

Chou fleuri à l'artichaut

Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette, compotée de légumes

Bijou feta, fleurs de bleuet

Fraîcheur de petits pois et poivron

Mini wrap au saumon, crème de citron, piment d'Espelette, radis noirs et aneth

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

**18,50€ HT / par personne**

### BRASSERIE (10 pièces sucrées)

Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger

Craqueline au chocolat intense

Pêche Melba revisitée

Fraîcheur citron-basilic

Explosion passion-matcha

Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or

Mango sticky rice

Délice d'abricot

Douceur de mûre et yuzu dans son chou

Carré framboise-verveine

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

**18,50€ HT / par personne**

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

**COCKTAILS**

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALEX

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



## COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

### ELÉGANCE (15 pièces)

#### 10 pièces salées

Chou rosso et son craquelin au piment d'Espelette, garni d'une tapenade de poivron

Dôme d'asperge sur son sablé noisette

Duo de carottes oranges et jaunes, crème herbacée et brocoli

Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin

Mini wrap au pastrami, crème de ricotta et basilic

Cheesecake aux légumes du soleil

Saumon gravlax Écosse Label Rouge, crémeux aneth et baies roses

Comme un Paris-Brest chèvre-betterave

Douceur de roquefort à la carthame

Mini wrap à la crème curcuma, poulet mariné au tandoori

#### 5 pièces sucrées

Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger

Craquelleine au chocolat intense

Pêche Melba revisitée

Fraîcheur citron-basilic

Explosion passion-matcha

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

**27,75€ HT  
/ par personne**

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

**COCKTAILS**

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



## COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

### PASSION (15 pièces)

#### 10 pièces salées

Chou fleuri à l'artichaut

Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette, compotée de légumes

Bijou feta, fleurs de bleuet

Fraîcheur de petits pois et poivron

Mini wrap au saumon, crème de citron, piment d'Espelette, radis noirs et aneth

Comme un Paris-Brest chèvre-betterave

Mini wrap à la crème curcuma, poulet mariné au tandoori

Duo de carottes oranges et jaunes, crème herbacée et brocoli

Dôme d'asperge sur son sablé noisette

Cheesecake aux légumes du soleil

#### 5 pièces sucrées

Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or

Mango sticky rice

Délice d'abricot

Douceur de mûre et yuzu dans son chou

Carré framboise-verveine

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

**27,75€ HT  
/ par personne**

[CHEF CHEFFE !](#)[PHILOSOPHIE](#)[COMMANDES](#)[CHEF\(FE\)S](#)[SOMMAIRE](#)[PLATEAUX-REPAS](#)

## [COCKTAILS](#)

[COCKTAILS MIXTES](#)[COCKTAILS ESTIVALS](#)[BUFFETS BOCAUX](#)[ÉVÈNEMENTS](#)

## COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

### CRÉATIF (14 pièces)

#### 6 pièces salées

Chou fleuri à l'artichaut

Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette, compotée de légumes

Bijou feta, fleurs de bleuet

Fraîcheur de petits pois et poivron

Dôme d'asperge sur son sablé noisette

Mini wrap au saumon, crème de citron, piment d'Espelette, radis noirs et aneth

#### 3 pièces streetfood

Hot dog à la baby carotte, crème au paprika, oignons frits

Bun jaune au pastrami, crème tomate confite, cheddar

Bun nugget veggie, crème moutardée, oignon confit

#### 5 pièces sucrées

Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger

Craqueline au chocolat intense

Pêche Melba revisitée

Fraîcheur citron-basilic

Explosion passion-matcha

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

**29,60€ HT  
/ par personne**

23

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

**COCKTAILS**

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



## COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

### STREETFOOD (14 pièces)

#### 6 pièces salées

Chou rosso et son craquelin au piment d'Espelette, garni d'une tapenade de poivron

Comme un Paris-Brest chèvre-betterave

Duo de carottes oranges et jaunes, crème herbacée et brocoli

Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin

Douceur de roquefort à la carthame

Mini wrap au pastrami, crème de ricotta et basilic

#### 3 pièces streetfood

Burger rosé aux légumes, crème poivron rouge, oignon confit, courgette et aubergine

Burger de saumon gravlax, crème de roquette

Navette noire de poulet rôti, crème aux herbes pain noir

#### 5 pièces sucrées

Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or

Mango sticky rice

Délice d'abricot

Douceur de mûre et yuzu dans son chou

Carré framboise-verveine

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

**29,60€ HT  
/ par personne**

[CHEF CHEFFE !](#)[PHILOSOPHIE](#)[COMMANDES](#)[CHEF\(FE\)S](#)[SOMMAIRE](#)[PLATEAUX-REPAS](#)

## [COCKTAILS](#)

[COCKTAILS MIXTES](#)[COCKTAILS ESTIVALS](#)[BUFFETS BOCAUX](#)[ÉVÈNEMENTS](#)

## **COCKTAIL DÎNATOIRE**

### **GASTRONOMIE (20 pièces)**

#### **15 pièces salées**

Chou rosso et son craquelin au piment d'Espelette, garni d'une tapenade de poivron

Dôme d'asperge sur son sablé noisette

Duo de carottes oranges et jaunes, crème herbacée et brocoli

Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin

Mini wrap au pastrami, crème de ricotta et basilic

Chou fleuri à l'artichaut

Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette, compotée de légumes

Bijou feta, fleurs de bleuet

Fraîcheur de petits pois et poivron

Mini wrap au saumon, crème de citron, piment d'Espelette, radis noirs et aneth

Cheesecake aux légumes du soleil

Saumon gravlax Écosse Label Rouge, crémeux aneth et baies roses

Comme un Paris-Brest chèvre-betterave

Douceur de roquefort à la carthame

Mini wrap à la crème curcuma, poulet mariné au tandoori

#### **5 pièces sucrées**

Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger

Craqueline au chocolat intense

Pêche Melba revisitée

Fraîcheur citron-basilic

Explosion passion-matcha

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques

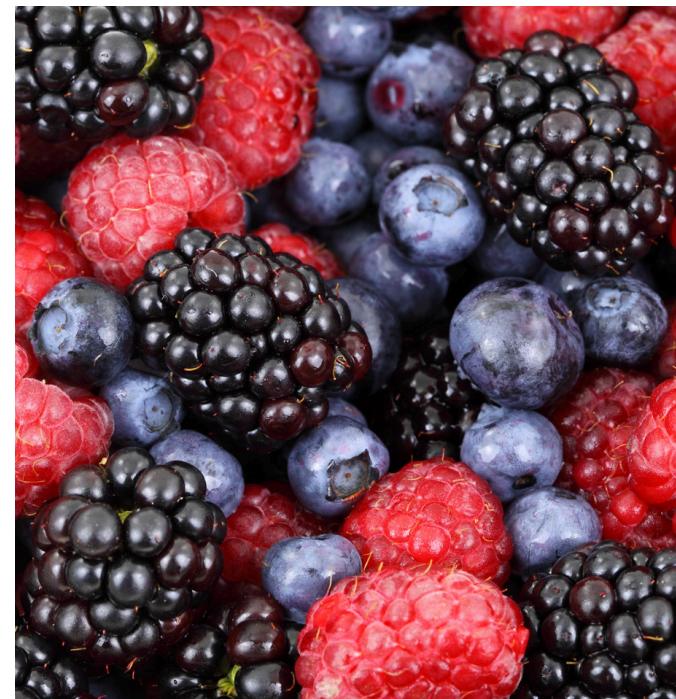
**37€ HT  
/ par personne**

## COCKTAIL COMPLÉMENTS SUCRÉS ET SALÉS

### **BAR DE BROCHETTES APÉRITIVES (25 pièces)**

Brochettes apéritives composées de légumes frais, fromages, volaille et condiments

**55€ HT**



### **PANIER MARAÎCHER (3 kilos)**

Assortiment de légumes découpés et sauces

**55€ HT**

### **PLANCHE DE CHARCUTERIE OU DE FROMAGES AFFINÉS**

Planche apéritive pour 10 personnes

**60€ HT**



### **PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE & FROMAGES**

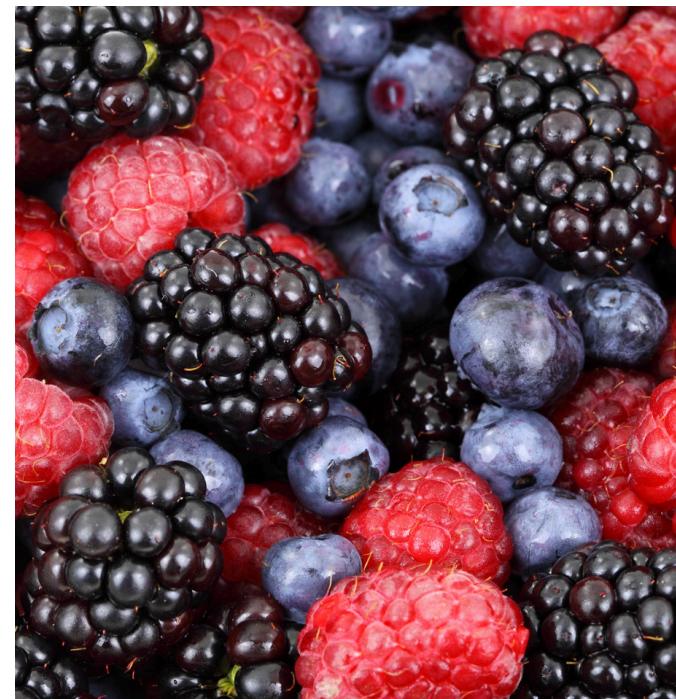
Planche apéritive pour 10 personnes

**60€ HT**

### **BAR DE BROCHETTES DE FRUITS (25 pièces)**

Brochettes de fruits frais de saison

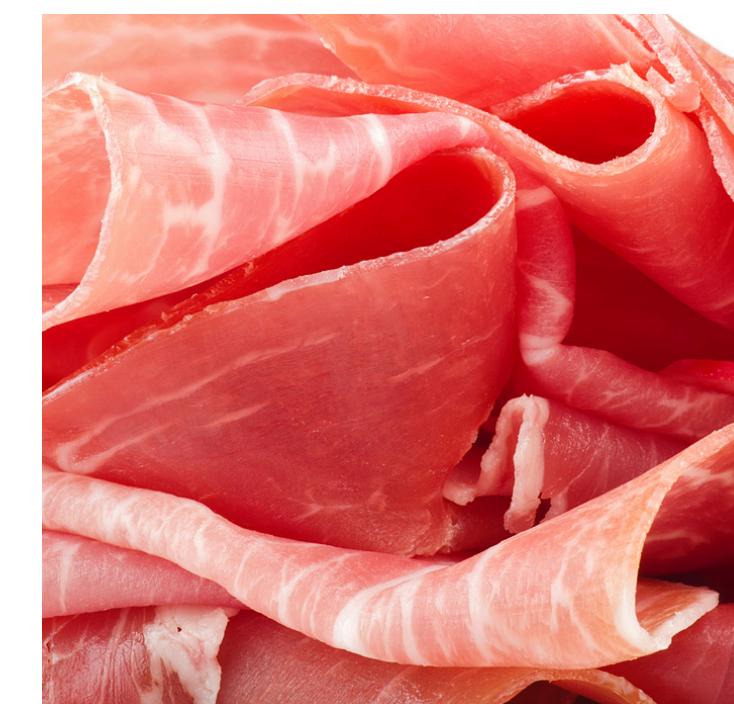
**55€ HT**



### **PLANCHE DE SAUMON FUMÉ**

Planche apéritive pour 10 personnes

**90€ HT**



CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

**COCKTAILS**

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS

# COCKTAILS MIXTES

GOURMET | DÉCOUVERTE | BRASSERIE  
ÉLÉGANCE | EXCELLENCE

L'alliance des pièces cocktails et des bocaux de Chef(fe)s

*Minimum de commande de 14 personnes | Commande la veille avant 12h  
Possibilité de prestation clé en main (service, matériel et mobilier)*



CHEF CHEFFE !  
PHILOSOPHIE  
COMMANDES  
CHEF(FE)S  
SOMMAIRE  
PLATEAUX-REPAS  
COCKTAILS  
**COCKTAILS MIXTES**  
COCKTAILS ESTIVALS  
BUFFETS BOCAUX  
ÉVÈNEMENTS



## COCKTAIL MIXTE DÉCOUVERTE ROMUALD ROZIER

### 5 pièces salées

Chou fleuri à l'artichaut  
Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette, compotée de légumes  
Bijou feta, fleurs de bleuet  
Fraîcheur de petits pois et poivron  
Mini wrap au saumon, crème de citron, piment d'Espelette, radis noirs et aneth

### Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)

Fusilli, basilic, et légumes du soleil, douceur de ricotta (R. Rozier)  
Dos de lieu, sauce aux herbes, légumes fondants (R. Rozier)  
Poulet rôti, sauce tartare, pommes grenailles et tagliatelles de légumes aux herbes (R. Rozier)

### 5 pièces sucrées

Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or  
Mango sticky rice  
Délice d'abricot  
Douceur de mûre et yuzu dans son chou  
Carré framboise-verveine

Allergènes : Gluten, crustacés, oeuf, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques, lactose



**29,90€ HT  
/ par personne**

CHEF CHEFFE !  
PHILOSOPHIE  
COMMANDES  
CHEF(FE)S  
SOMMAIRE  
PLATEAUX-REPAS  
COCKTAILS  
**COCKTAILS MIXTES**  
COCKTAILS ESTIVALS  
BUFFETS BOCAUX  
ÉVÈNEMENTS



## COCKTAIL MIXTE BRASSERIE CHRISTOPHE MARGUIN | FRÉDÉRIC BERTHOD | JOSEPH VIOLA

### 5 pièces salées

Cheesecake aux légumes du soleil  
Saumon gravlax Écosse Label Rouge, crémeux aneth et baies roses  
Comme un Paris-Brest chèvre-betterave  
Douceur de roquefort à la carthame  
Mini wrap à la crème curcuma, poulet mariné au tandoori

### Plats chauds de Chefs en boîtes (1 par personne / répartition 33% de chaque)

Emincé de volaille, vinaigrette aux épices, duo de carottes au gingembre (J. Viola)  
Dos de saumon confit au miso, poêlée de légumes au sésame (F. Berthod)  
Agnolotti de tomates séchées et aubergine, velouté de légumes du soleil (C. Marguin)

### 5 pièces sucrées

Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger  
Craqueline au chocolat intense  
Pêche Melba revisitée  
Fraîcheur citron-basilic  
Explosion passion-matcha

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin, mollusques, lactose



**31,90€ HT  
/ par personne**

CHEF CHEFFE !  
 PHILOSOPHIE  
 COMMANDES  
 CHEF(FE)S  
 SOMMAIRE  
 PLATEAUX-REPAS  
 COCKTAILS  
**COCKTAILS MIXTES**  
 COCKTAILS ESTIVALEX  
 BUFFETS BOCAUX  
 ÉVÈNEMENTS



## COCKTAIL MIXTE GOURMET **SARAH DOGNIN dit CRUISSAT**

### 5 pièces salées

Chou rosso et son craquelin au piment d'Espelette, garni d'une tapenade de poivron  
 Dôme d'asperge sur son sablé noisette  
 Duo de carottes oranges et jaunes, crème herbacée et brocoli  
 Brochette de patate douce à la moutarde de Brive au moût de raisin  
 Mini wrap au pastrami, crème de ricotta et basilic

### Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)

Couscous de quinoa, légumes à l'orientale (S. Do)  
 Mijoté de boeuf façon Colombo et écrasé de pommes de terre à la ciboulette (S. Do)  
 Filet de lieu au curry et légumes au lait de coco (S. Do)

### 5 pièces sucrées

Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger  
 Craqueline au chocolat intense  
 Pêche Melba revisitée  
 Fraîcheur citron-basilic  
 Explosion passion-matcha

Allergènes : Gluten, crustacés, oeuf, arachides, poisson, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin, mollusques



**33,90€ HT  
 / par personne**

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

**COCKTAILS MIXTES**

COCKTAILS ESTIVALS

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



**COCKTAIL MIXTE ÉLÉGANCE**  
**MATHIEU VIANNAY | JULIA SEDEFDJIAN**  
**MATTHIEU DUPUIS BAUMAL**

**5 pièces salées**

Chou fleuri à l'artichaut

Mini wrap à la crème curcuma, poulet mariné au tandoori

Saumon gravlax Écosse Label Rouge, crémeux aneth et baies roses

Douceur de roquefort à la carthame

Dôme d'asperge sur son sablé noisette

**Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)**

Veau braisé à la provençale, orecchiette au jus (J. Sedefdjian)

Suprême de volaille au Noilly Prat, poêlée de légumes verts et pickles (M. Viannay)

Saumon confit, sauce vierge provençale, fricassée de courgette (M. Baumal)

**5 pièces sucrées**

Délice d'abricot

Douceur de mûre et yuzu dans son chou

Carré framboise-verveine

Brioche tropézienne, sucre perlé, crème légère à la fleur d'oranger

Craqueline au chocolat intense

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfite, lupin, mollusques, lactose



**35,90€ HT  
/ par personne**

CHEF CHEFFE !  
PHILOSOPHIE  
COMMANDES  
CHEF(FE)S  
SOMMAIRE  
PLATEAUX-REPAS  
COCKTAILS  
**COCKTAILS MIXTES**  
COCKTAILS ESTIVALS  
BUFFETS BOCAUX  
ÉVÈNEMENTS



## COCKTAIL MIXTE EXCELLENCE VIRGINIE BASSELOT | CHRISTIAN TÊTEDOIE GHISLAINE ARABIAN

### 5 pièces salées

Cheesecake aux légumes du soleil  
Comme un Paris-Brest chèvre-betterave  
Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette, compotée de légumes  
Mini wrap au saumon, crème de citron, piment d'Espelette, radis noirs et aneth  
Bijou feta, fleurs de bleuet

**Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)**  
Poulet au citron, légumes confits à la niçoise, boulghour au basilic (V. Basselot)  
Dos de cabillaud confit à la ciboulette, légumes parfumés à l'estragon (G. Arabian)  
Saumon aux agrumes, risotto au parmesan (C. Têtedoie)

### 5 pièces sucrées

Pêche Melba revisitée  
Fraîcheur citron-basilic  
Explosion passion-matcha  
Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or  
Mango sticky rice

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques, lactose



**35,90€ HT  
/ par personne**

# COCKTAILS ESTIVaux

LIBERTÉ | ÉVASION

L'alliance des pièces cocktails et des salades de Chef(fe)s

*Minimum de commande de 14 personnes | Commande la veille avant 12h  
Possibilité de prestation clé en main (service, matériel et mobilier)*

CHEF CHEFFE !  
PHILOSOPHIE  
COMMANDES  
CHEF(FE)S  
SOMMAIRE  
PLATEAUX-REPAS  
COCKTAILS  
COCKTAILS MIXTES

**COCKTAILS ESTIVALEX**

BUFFETS BOCAUX  
ÉVÈNEMENTS



## COCKTAIL ESTIVAL LIBERTÉ

JULIA SEDEFDJIAN | JOSEPH VIOLA | CHRISTOPHE MARGUIN

### 5 pièces salées

Douceur de roquefort à la carthame  
Saumon gravlax Écosse Label Rouge, crémeux aneth et baies roses  
Chou fleuri à l'artichaut  
Fraîcheur de petit pois et poivron  
Brochette de poulet mariné au piment d'espelette, compotée de légumes

### 2 pièces streetfood

Bun jaune au pastrami, crème tomate confite, cheddar  
Hot dog à la baby carotte, crème au paprika, oignons frits

### Salades de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)

Crumble au thym, tomates, féta (J. Sedefdjian)  
Crèmeux de petits pois, chimichurri (J. Viola)  
Salade de légumes verts aux cranberries, pickles, vinaigrette au miel (C. Marguin)

### 4 pièces sucrées

Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or  
Mango sticky rice  
Fraîcheur citron-basilic  
Pêche Melba revisitée

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques, lactose



**28,90€ HT  
/ par personne**

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE  
COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

## COCKTAILS ESTIVALEX

BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



### COCKTAIL ESTIVAL ÉVASION

MATHIEU VIANNAY | GHLISLAIN ARABIAN  
VIRGINIE BASSELOT

#### 5 pièces salées

Cheesecake aux légumes du soleil  
Comme un Paris-Brest chèvre-betterave  
Brochette de poulet mariné au piment d'Espelette, compotée de légumes  
Mini wrap au saumon, crème de citron, piment d'Espelette, radis noirs et aneth  
Bijou feta, fleurs de bleuet

#### 2 pièces streetfood

Burger rosé aux légumes, crème poivron rouge, oignon confit, courgette et aubergine  
Navette noire de poulet rôti, crème aux herbes pain noir

#### Salades de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)

Salade de courgettes au curry, raisins secs, oignons et coriandre (M. Viannay)  
Mousseline de petits pois, tomates séchées, brunoise de petits légumes (G. Arabian)  
Délice de betterave à la grenade, légumes acidulés (V. Basselot)

#### 4 pièces sucrées

Caramel au beurre salé, croustillant noisette, sablé breton et feuille d'or  
Mango sticky rice  
Fraîcheur citron-basilic  
Pêche Melba revisitée

Allergènes : Gluten, crustacés, oeufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques, lactose



**28,90€ HT  
/ par personne**

# **BUFFETS BOCAUX**

BIEN-ÊTRE | TRADITION | MARCHÉ  
ÉTOILÉ | GASTRONOMIE

*Minimum de commande de 2 personnes | Commande la veille avant 18h  
Possibilité de prestation clé en main (service, matériel et mobilier)*



**CHEF CHEFFE !**

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

**BUFFETS BOCAUX**

ÉVÈNEMENTS



## BUFFET BOCAUX TRADITION ROMUALD ROZIER

### **Entrées de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)**

Fraîcheur de petits légumes, vinaigrette à la mangue et baies de goji (R. Rozier)  
Salade de céréales, courgettes et tomates confites (R. Rozier)  
Salade de lentilles en vinaigrette et pickles (R. Rozier)

### **Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)**

Fusilli, basilic, et légumes du soleil, douceur de ricotta (R. Rozier)  
Dos de lieu, sauce aux herbes, légumes fondants (R. Rozier)  
Poulet rôti, sauce tartare, pommes grenailles et tagliatelles de légumes aux herbes (R. Rozier)

### **Desserts de Chefs en bocaux (1 par personne | répartition 33% de chaque)**

Compotée de fraise, crème chiboust coco (R. Rozier)  
Île flottante à la vanille et éclats d'amandes (R. Rozier)  
Traditionnelle crème caramel (R. Rozier)

Allergènes : Moutarde, soja, sulfite, lactose, gluten, oeuf, poissons, fruits à coque, céleri

Pains individuels et couverts en inox fournis



**25,90€ HT  
/ par personne**

Buffet froid également  
disponible à **22,90€ HT  
/ par personne**

CHEF CHEFFE !  
PHILOSOPHIE  
COMMANDES  
CHEF(FE)S  
SOMMAIRE  
PLATEAUX-REPAS  
COCKTAILS  
COCKTAILS MIXTES  
COCKTAILS ESTIVALS

## BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



## BUFFET BOCAUX BIEN-ÊTRE SARAH DOGNIN dit CRUISSAT



### *Entrées de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)*

Aubergine fondante, coulis de tomates au basilic (S. Do)  
Duo de carottes et pois chiche, noisettes et vinaigre de cidre (S. Do)  
Taboulé de quinoa et piquillos aux herbes (S. Do)

### *Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)*

Couscous de quinoa, légumes à l'orientale (S. Do)  
Mijoté de boeuf façon Colombo et écrasé de pommes de terre à la ciboulette  
Filet de lieu au curry et légumes au lait de coco (S. Do)

### *Desserts de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)*

Mangue rôtie, pomme caramélisée, sirop à la menthe (S. Do)  
Tarte au chocolat Valrhona (S. Do)  
Tarte déstructurée aux abricots (S. Do)

Allergènes : Sulfite, céleri, moutarde, fruits à coque, oeufs, poisson

Pains individuels et couverts en inox fournis



**28,90€ HT  
/ par personne**

CHEF CHEFFE !

PHILOSOPHIE

COMMANDES

CHEF(FE)S

SOMMAIRE

PLATEAUX-REPAS

COCKTAILS

COCKTAILS MIXTES

COCKTAILS ESTIVALS

**BUFFETS BOCAUX**

ÉVÈNEMENTS



## BUFFET BOCAUX MARCHÉ

JOSEPH VIOLA | CHRISTOPHE MARGUIN | FRÉDÉRIC BERTHOD

**Entrées de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)**

Crèmeux de petits pois, chimichurri (J. Viola)

Salade de légumes verts aux cranberries, pickles, vinaigrette au miel (C. Marguin)

Crème de carottes au gingembre, ricotta, pickles (F. Berthod)

**Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)**

Emincé de volaille, vinaigrette aux épices, duo de carottes au gingembre (J. Viola)

Agnolotti de tomates séchées et aubergine, velouté de légumes du soleil (C. Marguin)

Dos de saumon confit au miso, poêlée de légumes au sésame (F. Berthod)

**Desserts de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)**

Tatin de pêches, crème vanillée (J. Viola)

Mi-choco caramel, éclats d'amande (C. Marguin)

Comme une pêche Melba (F. Berthod)

Allergènes : Lactose, sulfite, oeuf, gluten, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, poisson, sésame

Pains individuels et couverts en inox fournis



**31,90€ HT  
/ par personne**

[CHEF CHEFFE !](#)[PHILOSOPHIE](#)[COMMANDES](#)[CHEF\(FE\)S](#)[SOMMAIRE](#)[PLATEAUX-REPAS](#)[COCKTAILS](#)[COCKTAILS MIXTES](#)[COCKTAILS ESTIVALS](#)[BUFFETS BOCAUX](#)[ÉVÈNEMENTS](#)**BUFFET BOCAUX ÉTOILÉ****MATHIEU VIANNAY | JULIA SEDEFDJIAN  
MATTHIEU DUPUIS BAUMAL*****Entrées de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)***

Crumble au thym, tomates, féta (J. Sedefdjian)

Salade de courgettes au curry, raisins secs, oignons et coriandre (M. Viannay)

Asperge, agrumes, vinaigrette au yuzu, féta (M. Baumal)

***Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)***

Veau braisé à la provençale, orecchiette au jus (J. Sedefdjian)

Suprême de volaille au Noilly Prat, poêlée de légumes verts et pickles (M. Viannay)

Saumon confit, sauce vierge provençale, fricassée de courgette (M. Baumal)

***Desserts de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)***

Crèmeux chocolat et praliné noisettes (J. Sedefdjian)

Fondant yuzu, biscuit noisette, meringue italienne (M. Viannay)

Le grand cru de cacao, praliné, le tout rafraîchi à la framboise (M. Baumal)

Allergènes : Lactose, gluten, céleri, sulfite, fruits à coque, oeuf, poisson

Pains individuels et couverts en inox fournis

**34,90€ HT  
/ par personne**

CHEF CHEFFE !  
PHILOSOPHIE  
COMMANDES  
CHEF(FE)S  
SOMMAIRE  
PLATEAUX-REPAS  
COCKTAILS  
COCKTAILS MIXTES  
COCKTAILS ESTIVALS

## BUFFETS BOCAUX

ÉVÈNEMENTS



## BUFFET BOCAUX GASTRONOMIE VIRGINIE BASSELLOT | CHRISTIAN TÊTEDOIE GHISLAINE ARABIAN

### *Entrées de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)*

Délice de betterave à la grenade, légumes acidulés (V. Basselot)  
Mousseline de petits pois, tomates séchées, brunoise de petits légumes (G. Arabian)  
Salade d'épautre et asperge, sauce vierge aux herbes et gingembre (C. Têtedoie)

### *Plats chauds de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)*

Poulet au citron, légumes confits à la niçoise, boulghour au basilic (V. Basselot)  
Dos de cabillaud confit à la ciboulette, légumes parfumés à l'estragon (G. Arabian)  
Saumon aux agrumes, risotto au parmesan (C. Têtedoie)

### *Desserts de Chefs en bocaux (1 par personne / répartition 33% de chaque)*

Ananas mariné au gingembre, panna cotta coco (V. Basselot)  
Douceur de fruits rouges, crème à la vanille et fleur d'oranger, sur un biscuit au citron (G. Arabian)  
Tiramisù fraise-rhubarbe (C. Têtedoie)

Allergènes : Moutarde, sulfite, lactose, gluten, oeuf, poisson, céleri, fruits à coque

Pains individuels et couverts en inox fournis



**34,90€ HT  
/ par personne**

# ÉVÉNEMENTS

SERVICE | MATÉRIEL | MOBILIER



## **FACILITÉ ET FLEXIBILITÉ**

Notre formule « Clés en Main » vous libère de tout souci. De la réservation d'un maître d'hôtel dédié, à la mise à disposition du matériel, nous gérons tout. Profitez pleinement de votre évènement.

## **L'ART DE RECEVOIR, RÉINVENTÉ**

Chacune de vos réceptions doit laisser le goût d'un grand moment. Produits fins et gourmands, arts de la table, service soigné et prestations originales, CHEF CHEFFE ! associe subtilement tous les éléments pour que votre événement soit une réussite et laisse le goût d'un grand moment.

## **VOTRE ÉVÉNEMENT EST UNIQUE**

Traduire vos objectifs, donner le ton de votre ambition, définir le format, la thématique, optimiser le budget... Nos chefs de projet vous accompagnent dans la définition de votre réception et dans l'attention de tous les instants portée à vos invités.

## **CRÉATEUR DE GOÛT**

Déjeuner ou dîner privé, cocktail raffiné, réception de prestige, réunion familiale ou événement professionnel... Chacune de vos réceptions doit laisser le goût d'un grand moment.

## **RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT**

Contactez-nous pour votre prochain évènement. Notre équipe est à votre disposition pour tout renseignement complémentaire et pour vous accompagner dans l'organisation de votre évènement parfait.



## **QUAND PASSER COMMANDE ?**

Du lundi au vendredi, de 9h à 18h

## **COMMENT COMMANDER ?**

Les commandes sont à passer auprès du responsable de votre restaurant d'entreprise avant 15h.

## **QUELS SONT LES DÉLAIS DE COMMANDE ?**

Plateaux-repas et buffets bocaux : la veille avant 18h

Cocktails et cocktails mixtes : la veille avant 12h

Cocktails événementiels : 7 jours ouvrés à l'avance

## **COMMENT FONCTIONNE LA LIVRAISON DE DERNIÈRE MINUTE ?**

Commandez le jour même avant 11h au 01 41 19 28 03, selon disponibilités

## **COMMENT ANNULER UNE COMMANDE ?**

Passez par l'interlocuteur habituel de votre restaurant d'entreprise, directement au 04 37 42 68 24, ou contact@chefcheffe.fr

L'annulation est gratuite si elle est effectuée dans les délais suivants :

Plateaux-repas et buffets bocaux : annulation possible jusqu'à la veille avant 16h

Cocktails, cocktails mixtes et cocktails estivaux : annulation possible jusqu'à 3 jours ouvrés avant l'événement.

Toute annulation hors délai entraînera la facturation de la commande.

## **QUELS SONT LES TARIFS DE LIVRAISON ?**

**ZONE 1 : 17,90€ HT**

Lyon / Villeurbanne

**ZONE 2 : 19,90€ HT**

Limonest / Dardilly / Ecully / Champagne au Mont d'Or /

Caluire / Rillieux la Pape / Vaulx en Velin / Décines / Bron /

Chassieu / Saint Priest / Vénissieux / Pierre Bénite

## **LIVRAISON HORS ZONE OU TOUTE AUTRE QUESTION ?**

Contactez le 04 37 42 68 24

[CHEF CHEFFE !](#)

[PHILOSOPHIE](#)

[COMMANDES](#)

[CHEF\(FE\)S](#)

[SOMMAIRE](#)

[PLATEAUX-REPAS](#)

[COCKTAILS](#)

[COCKTAILS MIXTES](#)

[COCKTAILS ESTIVAUX](#)

[BUFFETS BOCAUX](#)

[ÉVÈNEMENTS](#)

[COMMANDES](#)

## CONTACT

PARIS 01 41 19 28 03

MARSEILLE | LYON 04 37 42 68 24

[contact@chefcheffe.fr](mailto:contact@chefcheffe.fr) [www.chefcheffe.fr](http://www.chefcheffe.fr)